

Risotto acquerello al brodo di nocciola dei Nebrodi con gamberi rossi, e bergamotto
Chef Crescenzo Scotti

Ingredienti per 4 persone

riso acquerello gr280
burro bianco maturato allo scalogno
burro bianco gr 200 al bergamotto
yogurt magro
reggiano gr 100
vino bianco
sale fino q.b.
brodo di nocciola
gamberi rossi di 2°16pz

Procedimento:

Pulire i gamberi dal carapace e tagliarli a piccoli cubetti privandoli anche dell'intestino.

Brodo di nocciola

Tostare al forno le nocciole 1 kg e, ancora calde, versarle in 4 sacchi sottovuoto grandi, dove andremo ad aggiungere circa 2 litri di brodo vegetale per sacco ancora caldo. Saldare e lasciare in infusione per 24 ore. Il giorno dopo filtrare e abbattere anche in negativo.

Risotto

Tostare il riso con un fondo di burro maturato allo scalogno.

Appena tostato, sfumare con vino, cuocere a timer 11 minuti versando il brodo man mano e salando poco alla volta affinché il chicco di riso possa assorbire la sapidità. A fine cottura, mantecare con burro bianco al bergamotto 1 cucchiaino di yogurt magro, il reggiano e i gamberi.

Il risotto deve risultare molto cremoso.

Servire utilizzando come piatto una pigna di terracotta che si apre e, all'apice del risotto, uno gnocco di gambero pacossato avvolto in sfoglia di yuba (latte di soia) e lamina oro.